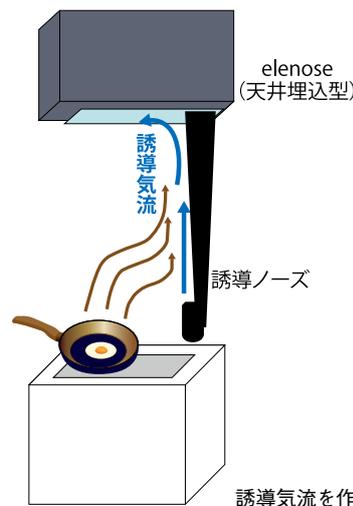


新しい換気方法で省エネを実現

エレノーズ

ウインドナビ株式会社



誘導気流を作る図

本製品は、誘導気流を利用した調理排気装置。調理火源近くから排気口に向けて強制誘導気流を作ること、汚れた空気や熱を天井の排気ファンへと導き、効率的に換気する。排気口に向けて流れる気流を作り出すことで、汚染物質の拡散を抑えながら強制的に排気口へ導くことができる。従来に比べて4分の1～2分の1の小风量でも従来と同等以上の換気性能が得られ、大きな省エネ効果を発揮する。少量風で必要な新鮮空気（酸素）量を確実に確保したまま、汚れた空気の排出性能を落とさないため、冷暖房設備にかかる負担も減らせ、省エネルギー・運用コストの低減・二酸化炭素の排出量削減が図れる。

●排気誘導気流を作り換気量を削減

本体下部の誘導気流ダクトに外気を誘導し、ノーズ下部の吹き出し口から誘導気流（外気）が流れる。屋内の汚染空気は拡散を抑えられながら、この気流に乗って効率よく排気口に導かれる。従来の排気フードのように汚染空気を集めるために大风量が必要ではなく、空調・換気にかかるコストを年間30～50%も削減可能。

●コンパクトなサイズのためコストも削減

誘導気流ダクトの長さは65～140cm、排気フードの大きさは56×78×30cmの範囲に収まる。給・排気风量の大幅な削減により、本体のみならず配管や送風機のサイズも小型化。これにより電気設備の縮小、工事費の削減、工期の短縮も実現。

●埋め込み式によりスペースを有効に活用

天井に埋め込む方式のため、屋内の汚染空気は効率よく排気口に流れ込む。さらに、照明の光を遮らず、屋内の明るさを維持し、圧迫感もない。これにより調理器の増設など屋内のスペースを効率よく活用することも可能。

●エコ・トピックス

一般的な建物では、空調エネルギーの34%が外気の処理に消費される。それが、大量の排気が必要とする建物（工場、実験室、厨房、喫煙室のある）では70%～90%に達する。換気は排気+給気であり、大量の排気を取るには同時に同量の空気（外気）を取り込まなければならない。大量の外気を取り込むことは、室内の気流環境を混乱させるだけでなく、空調が効かなくなると同時に大きな空調エネルギーのロスを招く。そこで、建物全体の換気量を減少させること（微陽圧化）が省エネの観点から見直され、本製品は建築基準法に定められたガス厨房の従来標準換気量を約半分に減らせる国土交通大臣認定を国内で初めて取得した。

ウインドナビ株式会社

所在地 〒606-0005 京都市左京区岩倉南池田町 72-1

TEL 075-706-6611 FAX 075-706-6646

URL <http://www.windnavi.com>E-mail info@windnavi.com